

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL**



**“EFECTO DE ADITIVOS EN LA CONSERVACIÓN
DE PAPAYA (*Carica Papaya l.*) MÍNIMAMENTE
PROCESADA”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

TESISTAS:

- **Bach. FERNANDEZ ORELLANA IVONNE ARACELI**
- **Bach. MENDOZA ALVARADO JESSICA AGNETHE**

ASESOR:

Dra. Luz Paucar Menacho

NUEVO CHIMBOTE - PERU

2010

RESUMEN

Desde el inicio de la humanidad el hombre ha buscado la forma para conservar sus alimentos por más tiempo, iniciando esa búsqueda con técnicas rudimentarias como el salado o el secado al sol. Conforme la ciencia ha avanzado se han empleado métodos de conservación más sofisticados en los que se han aplicado diversos factores de conservación como la temperatura, aw, pH o la adición de conservadores; sin embargo al emplearse cada uno de ellos por separado y en magnitudes elevadas se provoca un daño considerable en la calidad del producto al perderse parte de sus propiedades sensoriales y nutricionales.

Es por ello que desde hace dos décadas y ante la creciente demanda por parte de los consumidores de alimentos de alta calidad y lo más parecidos a un producto fresco, han surgido los denominados alimentos mínimamente procesados, en los que se aplican en forma inteligente y combinada los factores de conservación convencionales, los cuales en dosis bajas representan obstáculos para el crecimiento microbiano y las reacciones deteriorativas.

Además se ha iniciado con la incorporación de nuevos factores de conservación como altas presiones, antimicrobianos naturales, pulsos eléctricos, ultrasonido, entre otros. La era del procesamiento mínimo y el uso de la tecnología de obstáculos están abriendo las puertas a una nueva etapa en la conservación de alimentos.